



I Produktion

Mayonnaise ist eine Wasser- in Öl Emulsion mit Eiern. Im Folgenden ein typisches Rezept:

Öl	70-80 %
Eier	10-11 %
Wasser	8-10 %
Essig	4 %
Salz	1 %
Zucker	1 %
Zitronensaft	0,5%
Gewürze(Aromen)	0,5%

I Prozess

Die Mayonnaise Produktion kann in Einzelschritten erfolgen oder in der Produktionslinie.

Zutaten

es werden 5 Tanks mit den notwendigen Mengen der Zutaten benötigt.

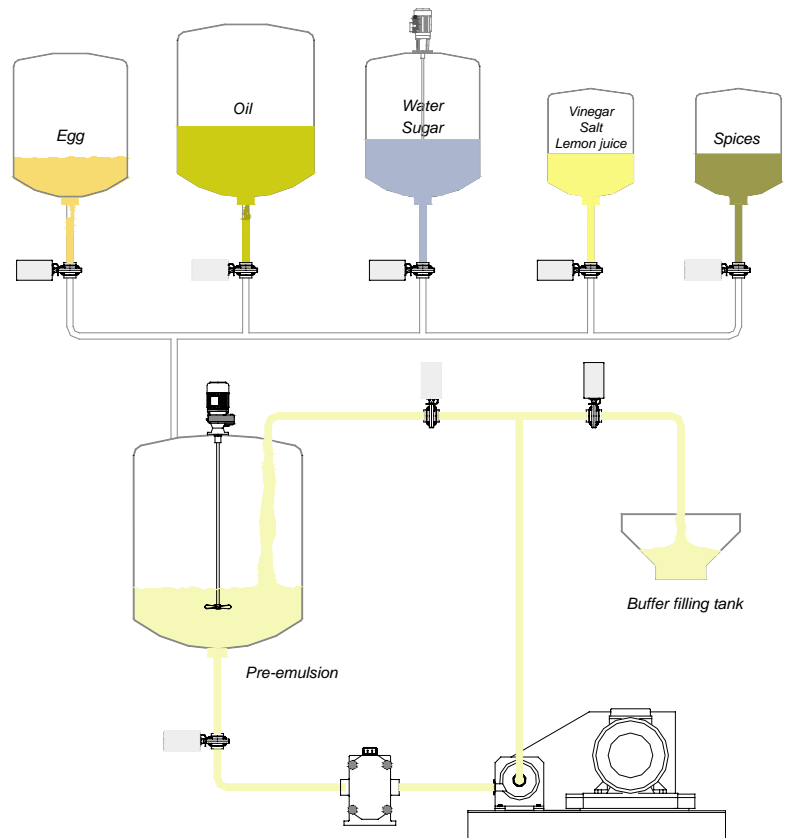
- 1- Öl. Bei niedriger Temperatur (7-8°C) falls möglich.
- 2- Wasser. Im voraus angereichert mit Zucker.
- 3- Essig. Im Voraus angereichert mit Salz un Zitronensaft.
- 4- Eier. Mit einer Temperatur von 4°C.
- 5- Gewürze.

Der Prozess kann mit nur 3 Tanks realisiert werden. Hierbei muss gewährleistet sein, dass die Gewürze vorher mit dem Öl in einem Tank vermischt wurden und sich die wässrigen Phasen (Wasser + Essig + Zitronensaft) gemeinsam in einem zweiten Tank befinden.

I Einzelschritt Produktion

Die Produktion in Einzelschritten wird bei geringer Mengenleistung bis 1000 kg/h angewendet

- Zuerst wird Frischei in einen Mischtank geleitet.
- Anschliessend wird mit Zucker angereichertes Wasser dazugegeben.
- Unmittelbar danach wird der Mischer des Tankes eingeschaltet. Anschliessend wird das Öl langsam dazugegeben und so lange gerührt, bis sich eine Voremulsion gebildet hat.
- Danach wird der mit Salz und Zitronensaft angereicherte Essig dieser Emulsion zugemischt.
- Nachdem diese Voremulsion fertiggestellt ist, werden die Pumpe und der Mixer in Betrieb genommen und so lange im Umlauf betrieben bis die Mayonnaise die gewünschte Emulsionskonsistenz erreicht haben.
- Mit Fertigstellung der Mayonnaise wird diese dann in einen Puffertank vor der Abfüllung geleitet.





I Kontinuierlicher Prozess

In-Line Produktionsprozesse werden ab einer Produktionsmenge von mehr als 1000 kg/h verwendet.

- Es werden die selben Tanks für die Zutaten verwendet.
- Mit Dosierpumpen werden die Zutaten entsprechend ihren Anteilen gleichzeitig in einen Rührwerkstank geleitet und dort zu einer Voremulsion verrührt.
- Diese Voremulsion wird dann über eine Pumpe und einen Mixer direkt zu Mayonnaise verarbeitet und in einen Puffertank vor der Abfüllung geleitet.

